

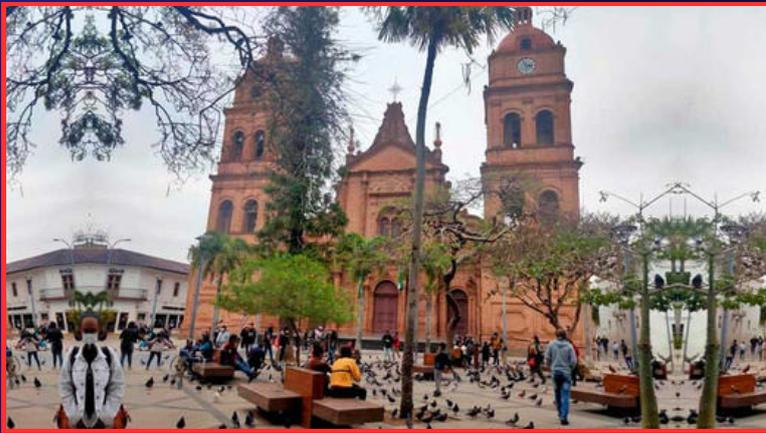
N° 48

Böletín INFORMATIVO

BIBLIOTECA CASTO ROJAS DEL BANCO
CENTRAL DE BOLIVIA

La Paz, 24 de septiembre del 2024. N° 48

Ciudad de Santa Cruz tu legado libertario ha permanecido
imperturbable en el corazón de los cruceños.



HISTORIA

A inicios del siglo XIX, surgieron movimientos independentistas contra el dominio español, como la Revolución de Chuquisaca y la Revolución de La Paz en 1809.

En Santa Cruz de la Sierra, el 24 de septiembre de 1810, el Coronel Antonio Suárez se unió a la causa revolucionaria tras ser convencido por Antonio Vicente Seoane y Juan Manuel Lemoine.

En un cabildo abierto, los ciudadanos decidieron destituir a las autoridades españolas y formar una nueva junta de gobierno.

Antes de esto, en agosto de 1809, hubo una rebelión afro-indígena en Santa Cruz, inspirada por los levantamientos de Chuquisaca y La Paz.

Aunque fue descubierta y detenida antes de llevarse a cabo, algunos líderes fueron capturados y otros huyeron.

Después de la proclamación independentista de 1810, Santa Cruz decidió separarse de España.

Personajes importantes como Ignacio Warnes y José Manuel Baca, también conocido como "Cañoto", participaron activamente en este proceso.

“24 DE SEPTIEMBRE” ¡214 Aniversario de la Ciudad de Santa Cruz de la Sierra!

Como impacto de los primeros levantamientos de Charcas en 1809, se originan, en Santa Cruz, las primeras sublevaciones de esclavos e indios.

Para el 24 de septiembre de 1810, los caudillos educados en la Universidad de San Francisco Xavier de Chuquisaca destituyen a Toledo Pimentel y organizan una Junta Provisoria.



El primer grito libertario de Santa Cruz, fue el 24 de septiembre, es producto de una serie de levantamientos que se desarrollaron por la invasión de los españoles y como impacto de las sucesivas sublevaciones que se iniciaron en La Paz y Chuquisaca..., explica la historiadora cruceña "Paula Peña".

SANTA CRUZ DE LA SIERRA EN LA ACTUALIDAD

En la actualidad el departamento de Santa Cruz es el principal centro comercial y económico de Bolivia.

Su capital, la ciudad más poblada del país, es conocida como la "ciudad de los anillos" por su diseño urbano de 10 anillos concéntricos.

Santa Cruz destaca en industrias como la agropecuaria, forestal, minera y de hidrocarburos, contribuyendo con un 31,5% al PIB nacional.

Su clima es tropical, con veranos cálidos y húmedos e inviernos secos y templados.

¡FELICIDADES CIUDAD DE SANTA CRUZ !

LUGARES TURÍSTICOS DESTACADOS

Entre los lugares turísticos del departamento se encuentran la Plaza 24 de septiembre, la Catedral Metropolitana Basílica Menor de San Lorenzo y el Zoológico de Fauna Sudamericana Noel Kempff Mercado.

Santa Cruz recibe aproximadamente a un tercio de los turistas internos del país, lo que resalta su importancia en el turismo nacional.

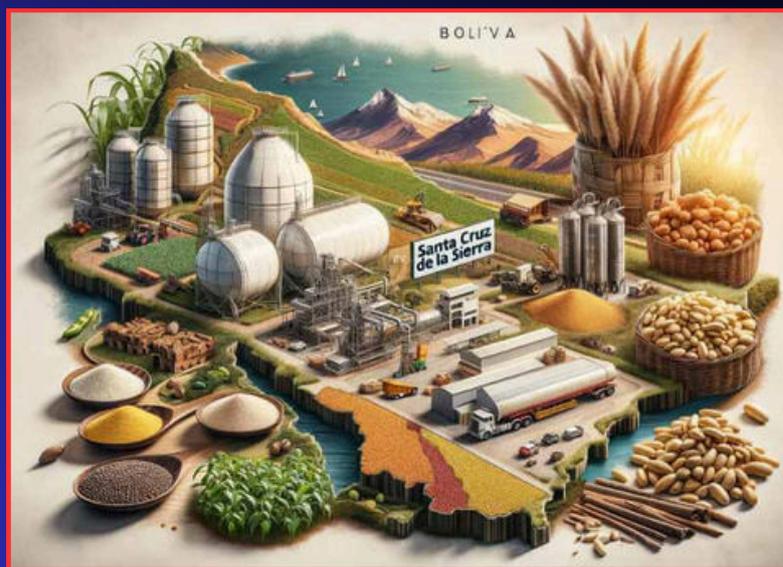


MOTOR DE LA ECONOMÍA BOLIVIANA

El departamento de Santa Cruz es parte del eje central del país y se considera el motor de la economía boliviana.

Esto se debe a que tiene el más alto nivel de desarrollo industrial, productivo y agropecuario.

Su crecimiento y desarrollo continúan siendo un pilar fundamental para el futuro de Bolivia.



GASTRONOMÍA DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA

La gastronomía cruceña antes de la llegada de los españoles, se centraba en ingredientes propios de la región.

Los platillos eran simples, pero sabrosos, y se elaboraban con productos tales como la yuca, el maíz, el camote, las calabazas y los frijoles.

INFLUENCIA ESPAÑOLA EN LA COCINA CRUCEÑA

Luego de la llegada de los españoles, se introdujeron nuevos ingredientes y productos, tales como el arroz y el plátano.

También se crearon nuevos platillos, como el majadito y el loco carretero.

La carne, especialmente la de res, cerdo y pollo, también comenzó a adquirir un papel importante en la comida cruceña gracias a los españoles, quienes la introdujeron en la dieta de los habitantes del lugar.

Los productos lácteos también comenzaron a ganar popularidad en la cocina cruceña.



Majadito: es uno de los platillos más populares de la gastronomía cruceña.

Se trata de un guiso de arroz con carne, cebolla, tomate y locoto, que se sirve acompañado de yuca o plátano maduro.

Su nombre proviene de la palabra «majado», que se refiere al proceso de machacado de algunos de los ingredientes.

¡FELICITACIONES, EN TU 214º ANIVERSARIO! CELEBRAMOS CON ORGULLO TU HISTORIA Y EL IMPACTO DURADERO QUE HAS DEJADO EN NUESTRA NACIÓN.